

Polenta-Schnitten

Zutaten:

1 l Gemüse- oder Fleischbrühe

250 g Maisgrieß

Zum Braten:

40 g Butter

1 EL Öl

einige Salbeiblättchen



Zubereitung:

Die Brühe zum Kochen bringen, den Maisgrieß in dünnen Strahl einrieseln lassen und dabei kräftig mit dem Holzlöffel rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten rühren, bis sich der Brei vom Topf löst.

Den Brei auf ein, mit Frischhaltefolie ausgelegtes, Blech schütten, mit einer Palette 1cm dick verstreichen, im Kühlschrank abkühlen lassen und in Rechtecke schneiden.

In einer Pfanne die Butter mit dem Öl und den Salbeiblättchen erhitzen und die Polentascheiben auf jeder Seite 1 Minute braten.

Wir servieren die Polenta-Schnitten mit Tomatensoße, grünem Salat und geriebenen Parmesan.